

**Vitigno:**

Nascetta 100%. Storico vitigno, autoctono del Piemonte. I primi cenni storici risalgono nel 800 ma solo riscoperto alla fine degli anni 90. Ora ricercato per il suo potenziale aromatico e per la sua longevità.

**Comune:** Santo Stefano Belbo.

**Superficie vitata:** 0,65 ettari.

**Anno di impianto:** 2004.

**TERRENO**

bianco, sabbioso con presenza di marne

**ESPOSIZIONE**

Sud-Est

**ALTITUDINE**

250 m s.l.m.

**RESA PER ETTARO**

80 quintali

**VENDEMMIA**

fine settembre viene eseguita una selezione manuale delle uve e posta in piccole cassette

**VINIFICAZIONE**

breve macerazione e fermentazione in vasca inox a temperatura controllata

**AFFINAMENTO**

vasca inox per circa 6 mesi

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA**

3 mesi

**PROFILO SENSORIALE****COLORE**

giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli

**PROFUMO**

fine e aromatico di buona intensità, spiccati sentori di fiori, agrumi e frutti tropicali

**GUSTO**

vellutato e armonico, ricco di personalità e delicatezza, ottima persistenza aromatica che ricorda il miele di acacia



**NOTE**

fresco e giovane pronto per il consumo dopo 3 mesi di affinamento in bottiglia e grazie alla sua struttura mantiene la sua freschezza per diversi anni

**ABBINAMENTI****GASTRONOMICI**

ideale per aperitivi e piatti di pesce

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

11°-12°C